# Rochedo
## Turbo Inox

**PANELA DE PRESSÃO FECHAMENTO EXTERNO**

**OLLA DE PRESIÓN CERRAMIENTO EXTERNO**

# MANUAL DE INSTRUÇÕES
# MANUAL DE INSTRUCCIONES


Rochedo

Fabricado por/Producido en Brasil por:
**GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.**
Av. Álvaro Guimarães, 1100 - 09890-003
São Bernardo do Campo, SP - Brasil - CNPJ 61.077.830/0001-01
Industria Brasilera
**www.rochedo.com.br**

**SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**
Grande São Paulo: (11) 2913-4432
Demais Localidades: 0800 116 335
Caixa Postal: 080 - CEP 09810-970

CP 22171 R4501




- Daños provocados por accidente, golpes o caida del producto.
- Daños resultantes de la utilización en el establecimiento comercial, puesto que el producto fue proyectado y fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalaje averiado.
- Daños ocasionados al producto, provocados por el embalaje damnificado o almacenamiento irregular. Problemas ocurridos durante el transporte
- USE SOLAMENTE ACCESORIOS ORIGINALES ROCHEDO, LAS PIEZAS NO ORIGINALES PODRÁN AFECTAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO Y PROVOCAR ACCIDENTES GRAVES.
- EN CASO DE PROBLEMAS CON SU PRODUCTO, MANTENGA TODAS LAS PIEZAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DE LA EMPRESA.

**Sustituya la válvula controladora de presión (peso) el anillo de selladora por piezas originales en caso de mal funcionamiento, resecado, ruptura, o después de cada año de uso.**



## LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL ANTES DE USAR A SUA PANELA DE PRESSÃO

### Informação importante de segurança

**Para sua segurança, este utensílio cumpre com as normas e regulamentações aplicáveis:**
**- As panelas de pressão**
**- Materiais em contato com alimentos**

- Este utensílio foi projetado para uso doméstico.
- Leia todas as instruções e sempre consulte o "Instruções de Uso".
- Assim como qualquer outro utensílio de cozinha, sempre preste atenção, especialmente durante o uso na presença de crianças.
- Nunca coloque sua panela de pressão em um forno quente.
- Sempre tome muito cuidado ao mover sua panela sob pressão. Nunca toque nas superfícies quentes. Utilize a asa e o cabo. Caso necessário, utilize luvas.
- Nunca utilize sua panela de pressão para qualquer outro objetivo a não ser o para o qual ela foi projetada.
- Sua panela cozinha sob pressão. O uso inadequado pode causar queimaduras. Assegure-se que a panela de pressão está fechada corretamente antes de iniciar o uso. Consulte a seção "Fechamento".



| PROBLEMAS | RECOMENDAÇÕES |
|---|---|
| Si el vapor se escapa alrededor de la tapa comprueba: | • La limpieza de la tapa, de la junta y de su compartimento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.<br>• El buen estado del borde de la cuba |
| Si se han quemado alimentos en la olla: | • Deje la cuba en remojo durante algún tiempo antes de lavarla.<br>• Nunca utilice productos clorados. |
| Si no puede abrir la tapa: | • Compruebe que el indicador de presencia de presión está abajo.<br>• Si no: descomprima, si fuera necesario, enfríe la olla bajo un chorro de agua fría. |
| Si los alimentos no se han cocido o se han quemado, compruebe: | • El tiempo de cocimiento.<br>La potencia de la fuente de calor.<br>• Si la posición de la válvula de funcionamiento es correcta.<br>La cantidad de líquido. |

### GARANTÍA

La olla de presión Rochedo tiene garantía por 2 (dos) años, contados a partir de la fecha de compra evidenciada en la factura. Se recomienda, para su garantía, guardar la boleta de compra de su producto conjuntamente con el manual de instrucciones.

**Responsabilidad del Fabricante**
El fabricante garantiza al consumidor arreglar el producto, durante el plazo de garantía, en el caso de defecto de fabricación, siempre que el defecto no haya sido ocasionado por uso inadecuado o mala conservación del producto y, desde que, los accesorios sean originales Rochedo. Terminado el plazo de la garantía, cesa la responsabilidad del fabricante citada arriba.

**Exclusión de la Garantía Contratual**
- Piezas consideradas con defecto por uso inadecuado o mala conservación del producto.
- Problemas decurrentes de la sustitución de piezas por otras no originales.
- Los gastos de mantenimiento y costos de envio de producto y piezas en los dos casos arriba.
- Piezas sujetas a sustitución, resultante del uso normal del producto, como: anillo de selladora, mangos, asa y conjunto de válvulas.



### ÍNDICE / INDICE


Informação importante de segurança ..... 04
Apresentação do produto ..... 06
Características ..... 07
Utilização ..... 08
Limpeza e manutenção ..... 11
Segurança ..... 13
Recomendações de utilização ..... 15
Perguntas mais freqüentes ..... 15
Garantia ..... 16

Precauciones importantes ..... 18
Presentación del producto ..... 20
Características ..... 21
Utilización ..... 22
Limpieza y mantenimiento ..... 25
Seguridad ..... 27
Recomendaciones de uso ..... 29
Rochedo responde a sus perguntas ..... 29
Garantía ..... 30

- Assegure-se que a válvula de pressão está na posição aberta (pressão liberada) antes de tentar abrir a panela de pressão.
- Nunca force a abertura de sua panela de pressão. Assegure-se que a pressão interna foi liberada. Consulte a seção "Segurança".
- Nunca utilize sua panela de pressão sem nenhum líquido dentro, pois ela será gravemente danificada. Assegure-se de que há líquido suficiente dentro da panela durante o cozimento.
- Utilize fontes de calor compatíveis com a panela de pressão, conforme as instruções de uso.
- Nunca encha mais de dois terços da capacidade da panela de pressão (marca de máximo - letra "O" no diagrama).
- Para alimentos que expandem durante o cozimento, como arroz, vegetais desidratados, molhos de frutas, etc. Nunca encha mais do que a metade da panela de pressão.
- Para alimentos pastosos (ervilhas, ruibarbo, etc.), a panela de pressão deve ser levemente mexida antes de abrir para garantir que os alimentos não espirem.
- Assegure-se que as válvulas de operação e segurança não estão entupidas antes de usar a panela. Consulte a seção "Antes de cozinhar".
- Só mexa nos sistemas de segurança para realizar a limpeza e manutenção descritas nas instruções.
- Utilize somente peças de reposição genuínas Rochedo projetadas para modelo do seu utensílio. Isso significa usar somente corpos e tampas do modelo Rochedo Turbo Inox.
- Nunca utilize sua panela de pressão para armazenar alimentos ácidos ou salgados antes e depois do cozimento para não danificar o corpo da panela.
- **Guarde estas instruções.**



- Cierre la olla.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en **2**.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.
- Cuando el vapor comienza a salir por la válvula, disminuya la fuente de calor y cuente 20 min.
- Cuando los 20 min. hayan transcurrido, apague la fuente de calor.
- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .
- Cuando el indicador de presencia de vapor (D) baje: la olla ya no tiene presión.
- Abra la olla.
- Aclare la ola con agua y séquela.
- Nota: la aparición de manchas en el fondo interno de la cuba, no altera en nada la calidad del metal. Se trata de depósito calcáreos. Para eliminarlos, puede utilizar un estropajo con un poco de vinagre diluido.

### ANTES DE LA COCCIÓN

- Antes de cada, utilización, retire la ávivula (A) (ver párrafo (Utilización de la válvula de funcionamiento) y compruebe a la luz del día que el coducto de la válvula de funcionamiento (B) no está obstruido – Si fuera necesario, límpelo con un alambre - Fig. 8.
- Compruebe que la válvula de seguridad (C) es móvil: ver párrafo "limpieza y mantenimiento".
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) y seleccione la posición **1** o **2**.
- Asegúrese que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha .
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

**DURANTE LA COCCIÓN**
- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deja salir el vapor de manera continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), la cocción comienza, disminuya la fuente de calor.



- Coloque a cesta (J) sobre o suporte (K) fornecido – Fig. 5.
- Alimentos colocados na cesta de vapor não devem tocar a tampa da panela.

**ENCHIMENTO MÁXIMO**
- Nunca encha sua panela de pressão mais do que dois terços da capacidade (marca de máximo) – Fig. 6.

**PARA ALGUNS ALIMENTOS**
- Para alimentos que expandem durante o cozimento, como arroz, vegetais desidratados ou frutas cozidas etc., nunca encha mais do que a metade da panela de pressão – Fig. 6

**UTILIZAÇÃO DA VÁLVULA DE PRESSÃO (A)**
**IDEAL PARA COZINHAR ALIMENTOS DELICADOS E VEGETAIS**
- Mova o **1** da válvula (A) até o lado oposto da marca (H).
- A pressão **1** opera a 70 kPa.

**IDEAL PARA COZINHAR CARNE, ALIMENTOS CONGELADOS E GRÃOS**
- Mova o **2** da válvula (A) até o lado oposto da marca (H).
- A pressão **2** opera a 100 kPa.

**PARA LIBERAR O VAPOR**
- Mova o da válvula (A) até o lado oposto da marca (H).

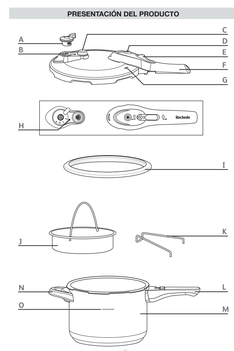
**PARA REMOVER A VÁLVULA DE PRESSÃO**
- Deixe o utensílio resfriar antes de remover a válvula (A).
- Pressione a válvula e gire para alinhar sua posição ● com a marca (H) – Fig. 7
- Remova a válvula.

**PARA RECOLOCAR A VÁLVULA DE PRESSÃO**
- Coloque a válvula de pressão em posição, assegurando-se que a ● está alinhada com a marca (H).
- Pressione a válvula e em seguida gire-a até atingir a posição desejada.

**UTILIZAÇÃO PELA PRIMEIRA VEZ**
- Encha a panela de pressão com água até a marca de dois terços (marca de máximo).
- Coloque o suporte da cesta (K) no fundo da panela de pressão e coloque a cesta (J) sobre ele.



### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



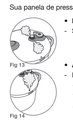



- Substitua o anel de vedação da panela de pressão se houver sinais de rachadura ou danos.
- Utilize sempre anéis de vedação genuínos Rochedo compatíveis com o modelo da sua panela de pressão.

**Para armazenar sua panela de pressão**
- Gire a tampa e coloque sobre o corpo da panela de pressão.

### SEGURANÇA

Sua panela de pressão possui alguns sistemas de segurança:

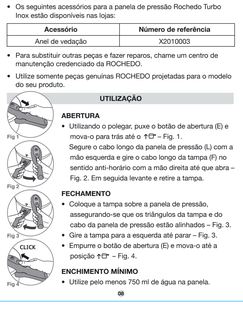



- **Fechamento seguro:**
  - Se o utensílio não for fechado adequadamente, o indicador de pressão não pode subir e portanto a panela de pressão não pressurizará.
- **Abertura segura:**
  - Enquanto a panela de pressão estiver pressurizada, o botão de abertura não pode ser acionado. Nunca force a abertura da panela de pressão. Nunca adultere o indicador de pressão. Assegure-se que a pressão dentro da panela de pressão foi liberada.
- **Duas características de excesso de pressão**
  - Primeira característica: a válvula de segurança (C) libera a pressão e o vapor escapa horizontalmente ao topo da tampa – Fig. 13.
  - Segunda característica: o anel de vedação (I) deixa o vapor escarpar verticalmente pelo lado da tampa – Fig. 14.

**Se um dos dois sistemas de segurança de excesso de pressão for acionado:**
- Desligue a fonte de calor.
- Deixe a panela de pressão resfriar totalmente.
- Abra a panela.
- Verifique e limpe a válvula de pressão (A), o assento e o cano da válvula de pressão (B), a válvula de segurança (C) e o anel de vedação (I).



### APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



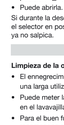



- Cambie la junta de la olla si presentara algún corte.
- Utilice siempre una junta original Rochedo, adecuada a su modelo.

**Para guardar la olla**
- Dele la vuelta a la tapa sobre la cuba.

### SEGURIDAD

La olla a presión está equipada con varios sistemas de seguridad:




- **Sistema de seguridad para el cierre:**
  - Si el aparato no está correctamente cerrado, el indicador de presencia de presión no puede subir y por lo tanto la olla no puede tener presión.
- **Sistema de seguridad para la apertura:**
  - Si la olla está bajo presión, el botón de apertura no puede accionarse. Nunca abra la olla a la fuerza Sobre todo, no fuerce el indicador de presencia de presión. Asegúrese que la presión interior ha disminuido.
- **Dos sistemas de seguridad para el excesso de presión**
  - Primer sistema: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por encima de la tapa – Fig. 13.
  - Segundo sistema: la junta (I) deja salir el vapor verticalmente por el borde de la tapa – Fig. 14.

**Si uno de los sistemas de seguridad por el excesso de presión se activa:**
- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla.
- Abra.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de avacuación de vapor (B), la válvula de seguridad (C) y la junta (I).



- Feche a panela de pressão.
- Mova a válvula de pressão (A) até a posição **2**.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para máxima potência.
- Quando o vapor começar a escapar pela válvula, abaixe a fonte de calor e ajuste um timer para 20 minutos.
- Quando os 20 minutos tiverem decorrido, desligue a fonte de calor.
- Gire a válvula de pressão (A) até a posição .
- Quando o indicador de pressão (D) abaixar, sua panela não está mais sob pressão.
- Abra a panela de pressão.
- Enxágue a panela de pressão com água e seque-a.
- Observação: a presença de manchas na parte interna da base da panela de pressão não afeta a qualidade do metal. Para remover as manchas, utilize uma esponja e vinagre diluído.

### ANTES DE COZINHAR

- Antes de cada utilização da panela de pressão, sempre remova a válvula (A) (consulte a seção "Utilização da válvula de pressão") e inspecione visualmente se o assento da válvula de pressão (B) não está obstruído. Caso necessário, limpe-o com um arame – Fig. 8.
- Verifique se a válvula de segurança (C) se move: consulte a seção "Limpeza e manutenção".
- Encaixe a válvula de pressão (A) e escolha a posição **1** ou **2**.
- Assegure-se que a panela de pressão está fechada adequadamente antes de começar a aquecê-la. O botão de abertura (E) deve estar na posição 4.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para potência máxima.

**DURANTE O COZIMENTO**
- Quando a válvula de pressão (A) começar a liberar vapor continuamente e um assobio regular for ouvido, o cozimento foi iniciado. Reduza a potência da fonte de calor.



- Coloque el castillo (J) en el soporte (K) previsto a este efecto – Fig. 5.
- Los alimentos que están en el castillo no deben estar en contacto con la tapa de la olla.

**LLENADO MÁXIMO**
- Nunca llene la olla más de 2/3 de la altura de la cuba (señal de llenado máximo) – Fig. 6.

**PARA ALGUNOS ALIMENTOS**
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas..., no llene la olla más de la mitad de su capacidad – Fig. 6

**UTILIZACIÓN DE LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (A)**
**IDEAL PARA COCER ALIMENTOS DELICADOS Y VERDURAS**
- Coloque el símbolo o pictograma **1** de la válvula (A) en frente de la señal (H).
- La presión **1** opera a 70 kPa.

**IDEAL PARA COCER CARNE, ALIMENTOS CONGELADOS Y GRANOS**
- Coloque el símbolo o pictograma **2** de la válvula (A) en frente de la señal (H).
- La presión **2** opera a 100 kPa.

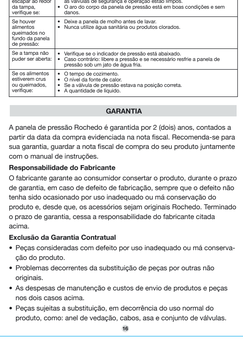
**PARA LIBERAR EL VAPOR**
- Coloque el símbolo o pictograma de la válvula (A) en frente de la señal (H).

**PARA RETIRAR LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO**
- Deje enfriar el aparato antes de retirar la válvula (A).
- Presione sobre la válvula y gírela para alinear la posición ● con la señal (H) – Fig. 7
- Retire la válvula.

**PARA COLOCAR DE NUEVO LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO**
- Coloque la válvula de funcionamiento alineándola ● con la señal (H).
- Presione sobre la válvula y gire hasta la posición deseada.

**PRIMERA UTILIZACIÓN**
- Llene de agua 2/3 de la cuba (señal de llenado máximo).
- Coloque el soporte del castillo (k) en el fondo de la cuba y deposite el castillo (J) encima.








- Nunca abra la olla a la fuerza. Asegúrese que la presión interior ha disminuido. Ver párrafo "Seguridad".
- Nunca utilice la olla sin líquido, esto la dañaría gravemente. Asegúrese que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme a las instrucciones de uso.
- No llene la olla más de 2/3 (señal de llenado máxino).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas,... no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- En el caso de alimentos pastosos (garbanzos, ruibarbo...), debe sacudir ligeramente la olla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Cumpruebe que las válvulas no están obstruidas antes de cada uso. Ver párrafo "antes de la cocción".
- No intervenga en los sistemas de seguridad, más allá de las instrucciones de limpieza y mantenierto.
- Sólo utilice piezas originales Rochedo adecuadas a su modelo. En especial, utilice una cuba y una tapa del modelo Rochedo Turbo Inox.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve a ebullición aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Supervise el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, podría dañar la cuba.
- **Conserve estas instrucciones.**



| PROBLEMAS | RECOMENDACIONES |
|---|---|
| Si la olla se ha calentado a presión sin líquido dentro: | • Lleve la olla en el servicio Técnico Autorizado Rochedo. |
| Si el indicador de presencia de presión no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción: | • Esto es normal durante los primeros minutos.<br>• Si el fenómeno continua, compruebe que:<br>- El nivel de la fuente de calor, sea alto y no aumérita.<br>- La cantidad de líquido en la cuba es suficiente.<br>- La válvula de funcionamiento está colocada en la posición **1** o **2**.<br>- La olla está bien cerrada.<br>- La junta o el borde de la cuba no están deteriorados. |
| Si el indicador de presencia de presión no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción: | • Esto es normal durante los primeros minutos.<br>• Si el fenómeno continu. Pase el aparato por agualtha. A continuación, haga:<br>- Limpie la válvula de funcionamiento y el conductede la válvula de funcionamiento - Fig. 8 y compruebe que la válvula de seguridad se hunde si dificultad – Fig. 12. |
| Si el vapor se escapa alrededor de la tapa comprueba: | • Si la tapa está cerrada correctamente.<br>• La posición de la junta de la tapa.<br>• El buen estado de la junta, si fuera necesario cámbiela. |

### RECOMENDACIONES DE USO

1. **El vapor está muy caliente cuando sale por la válvula de funcionamiento.**
2. **Cuando el indicador de presencia de presión suba, ya no puede abrir la olla.**
3. **Como para cualquier aparato de cocción, realice una estrecha vigilancia si utiliza la olla cerca de niños.**
4. **Atención al chorro de vapor.**
5. **Para desplazar, utilice las asas de la cuba.**
6. **No almacene alimentos en la olla.**
7. **Nunca utilice leja o productos clorados que pudieran alterar la calidad del acero inoxidable.**
8. **No introduzca la tapa en el lavavajillas. No deje la tapa en remojo.**
9. **Cambie la junta todos los años.**
10. **La limpieza de la olla debe realizarse en frío y con el aparato vacío.**
11. **Debe revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado Rochedo después de 10 años de utilización.**

### ROCHEDO RESPONDE A SUS PERGUNTAS

| PROBLEMAS | RECOMENDACCIONES |
|---|---|
| Si la olla se ha calentado a presión sin líquido dentro: | • Lleve la olla a revisar a un Servicio Técnico Autorizado Rochedo. |
| Si el indicador de presencia de presión no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción: | • Esto es normal durante los primeros minutos.<br>• Si el fenómeno continua, compruebe que:<br>- El nivel de la fuente de calor, sea alto y no aumérita.<br>- La cantidad de líquido en la cuba es suficiente.<br>- La válvula de funcionamiento está colocada en la posición **1** o **2**.<br>- La olla está bien cerrada.<br>- La junta o el borde de la cuba no están deteriorados. |
| Si el indicador de presencia de presión no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción: | • Esto es normal durante los primeros minutos.<br>• Si el fenómeno continu. Pase el aparato por agualtha. A continuación, haga:<br>- Limpie la válvula de funcionamiento y el conductede la válvula de funcionamiento - Fig. 8 y compruebe que la válvula de seguridad se hunde si dificultad – Fig. 12. |
| Si el vapor se escapa alrededor de la tapa comprueba: | • Si la tapa está cerrada correctamente.<br>• La posición de la junta de la tapa.<br>• El buen estado de la junta, si fuera necesario cámbiela. |



- Ao usar uma chapa elétrica ou de indução, assegure-se que o tamanho da chapa não exceda o tamanho da base da panela de pressão.
- Ao usar chapas de cerâmica ou halogênio, assegure-se que a base da panela de pressão está limpa e seca.
- Ao utilizar chapas a gás, a chama não deve ser maior que o diâmetro da base da panela de pressão.
- Os seguintes acessórios para a panela de pressão Rochedo Turbo Inox estão disponíveis nas lojas:

| Acessório | Número de referência |
|---|---|
| Anel de vedação | X2010003 |

- Para substituir outras peças e fazer reparos, chame um centro de manutenção credenciado da ROCHEDO.
- Utilize somente peças genuínas ROCHEDO projetadas para o modelo do seu produto.

### UTILIZAÇÃO




**ABERTURA**
- Utilizando o polegar, puxe o botão de abertura (E) e mova-o para trás até o – Fig. 1. Segure o cabo longo da panela de pressão (L) com a mão esquerda e gire o cabo longo da tampa (F) no sentido anti-horário com a mão direita até que abra – Fig. 2. Em seguida levante e retire a tampa.

**FECHAMENTO**
- Coloque a tampa sobre a panela de pressão, assegurando-se que os triângulos da tampa e do cabo da panela de pressão estão alinhados – Fig. 3.
- Gire a tampa para a esquerda até parar – Fig. 3.
- Empurre o botão de abertura (E) e mova-o até a posição – Fig. 4.

**ENCHIMENTO MÍNIMO**
- Utilize pelo menos 750 ml de água na panela.



- Cuente el tiempo de cocción indicado en su receta.
- Cuando el tiempo de cocción termina, apague la fuente de calor.

**FIN DE LA COCCIÓN**

**Para liberar el vapor**
- Una vez que la fuente de calor esté apagada, tiene dos posibilidades:
- **Descompresión lenta:** gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: su olla ya no tiene presión.
- **Descompresión rápida:** coloque la olla debajo de un grifo de agua fría. Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: la olla ya no tiene presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Puede abrirla.

Si durante la descompresión, observa salpicaduras anormales: coloque el selector en posición **1** y descomprima lentamente, asegurándose que ya no salpica.

### LIMPIEZA E MANTENIMIENTO

**Limpieza de la olla**
- El ennegrecimiento y las ralladuras que pueden aparecer después de una larga utilización no suponen ningún inconveniente.
- Puede meter la cuba y el castillo al lavavajillas. No introduzca la tapa en el lavavajillas.
- Para el buen funcionamiento del aparato, por favor, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento despuyés de cada uso.
- Lave la olla después de cada utilización con agua tibia y un detergente para vajillas. Repita la operación para el castillo.
- No utilice productos clorados.
- No ponga a calentar la cuba cuando esté vacía.

**Para limpiar el interior de la cuba**
- Lave con estropajo y detergente para vajillas.
- Si el interior de la cuba de acero inoxidable presenta reflejos irisados, límpielo con vinagre.

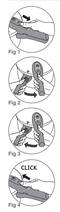


- Sobre placa eléctrica e inducción, use una placa con un diámetro igual al del modelo de la olla.
- Sobre placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba está limpio.
- Sobre gás, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la cuba.
- Los accesorios de la olla que podrá encontrar en las tiendas, són:

| Accesorio | Referencia |
|---|---|
| Junta de la tapa | X2010003 |

- Para el cambio de otras piezas o reparaciones, llame al Servicio Técnico Credenciado ROCHEDO.
- Sólo utilice piezas originales ROCHEDO adecuadas a su modelo.

### UTILIZACIÓN




**APERTURA**
- Con el pulgar, tire del botón de apertura (E) y llévelo a la posición – Fig. 1. Mientras con la mano izquierdo sujeta el asa largo de la cuba (L), gire con la mano derecha el asa largo de la tapa (F) en el sentido inverso de las agujas de un reloj, hasta su apertura - Fig 2. Y a continuación, retire la tapa.

**CIERRE**
- Coloque la tapa en plano sobre la cuba alineando los triángulos de la tapa y del asa de la cuba – Fig. 3.
- Gire la tapa hacia la izquierda hasta el tope – Fig. 3.
- Empuje el botón de apertura (E) hacia la posición – Fig. 4.

**LLENADO MÍNIMO**
- Introduzca siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 25 cl (2 vasos)

**Para una cocción vapor**
- El llenado debe ser al menos igual a 75 cl (6 vasos).



- Ajuste um timer para o tempo de cozimento indicado na sua receita.
- Quando o tempo de cozimento tiver decorrido, desligue a fonte de calor.

**ENCERRANDO O COZIMENTO**
**Para liberar o vapor**
- Quando a fonte de calor tiver sido desligada, existem duas opções:
- **Liberação lenta da pressão:** gire gradualmente a válvula de pressão (A) até a posição . Quando o indicador de pressão (D) abaixar, sua panela não está mais sob pressão.
- **Liberação rápida da pressão:** coloque sua panela de pressão sob um jato de água fria. Quando o indicador de pressão (D) abaixar, sua panela não está mais sob pressão. Gire a válvula de pressão até a posição .
- Agora a panela pode ser aberta.

Se a panela de pressão esguichar de forma anormal durante a descompressão: coloque novamente a válvula na posição 1 e em seguida libere a pressão novamente com cuidado para assegurar que a panela não está mais esguichando.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Limpeza da panela de pressão**
- Escurecimento e arranhões que aparecerem depois de longos períodos de utilização são normais e não afetam o desempenho da panela de pressão.
- O corpo e a cesta da panela de pressão podem ser lavados em máquinas de lavar louça. Nunca lave a tampa na máquina de lavar louças.
- Para um melhor funcionamento do utensílio, siga as recomendações de limpeza e manutenção toda vez em que a panela de pressão for utilizada.
- Sempre lave a panela de pressão após o uso com água morna e sabão. Faça o mesmo com a cesta.
- Nunca utilize água sanitária ou produtos clorados.
- Nunca superaqueça o corpo da panela de pressão quando estiver vazio.

**Para limpar o interior da panela de pressão**
- Limpe com uma esponja e água morna com sabão.
- Se houver manchas coloridas no interior da panela de pressão de aço inoxidável, limpe-a com vinagre.



ESPAÑOL

# Rochedo
## Turbo Inox

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU OLLA A PRESIÓN

### Precauciones importantes

**Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables:**
**- Directiva de Equipos a Presión**
**- Materiales en contacto con los alimentos**

- Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico.
- Lea detenidamente todas las instrucciones y diríjase siempre a la "Guia del usuario".
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Desplace la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y botones. Utilice guantes, si fuera necesario.
- No utilice la olla para otro fin que no sea para el que se ha deseñado.
- La olla cuece a presión. Si no la utiliza adecuadamente, podría quermase debido a que el agua está hirviendo. Asegúrese de que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla enmarcha. Ver párrafo "Cierre".
- Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla.



### RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. **O vapor que sai da válvula de pressão está muito quente.**
2. **Assim que o indicador de pressão subir, a panela de pressão não pode mais ser aberta.**
3. **Assim como qualquer outro utensílio de cozinha, sempre preste atenção, especialmente durante o uso na presença de crianças. Nunca deixe a panela sozinha durante o uso.**
4. **Cuidado com o jato de vapor horizontal.**
5. **Sempre utilize os dois cabos para mover a panela de pressão.**
6. **Nunca deixe comida dentro da sua panela de pressão.**
7. **Nunca utilize água sanitária ou produtos clorados, pois podem afetar a qualidade do aço inoxidável.**
8. **Nunca leve a tampa na máquina de lavar louças. Nunca deixe a tampa de molho em água.**
9. **Substitua o anel de vedação anualmente.**
10. **Só limpe a panela de pressão quando estiver vazia.**
11. **Depois de dez anos de utilização, envie sua panela de pressão para manutenção em um centro autorizado Rochedo.**

### PERGUNTAS MAIS FREQUÊNTES

| PROBLEMA | RECOMENDAÇÕES |
|---|---|
| Se sua panela foi aquecida sob pressão sem nenhum líquido no interior: | • Envie sua panela de pressão para manutenção em um centro autorizado Rochedo. |
| Se o indicador de pressão não subir e nenhum vapor escapar na válvula durante o cozimento: | • Isso é normal nos primeiros minutos.<br>• Se o problema persistir, verifique se:<br>- Há calor suficiente. Caso contrário, aumente a fonte de calor.<br>- Se a quantidade de líquido dentro da panela é adequada.<br>- A válvula de funcionamento (A) está bem fechada.<br>- A panela de pressão está fechada adequadamente e o botão de abertura está na posição .<br>- O anel de vedação da tampa está em boas condições. |
| Se o indicador de pressão subir, mas mesmo assim nenhum vapor sair pela válvula durante o cozimento: | • Isso é normal nos primeiros minutos.<br>• Se o problema persistir, coloque a panela sob água fria e abra-a em seguida.<br>- Limpe a válvula de pressão e o assento da válvula – Fig. 8 e verifique se a válvula de segurança pode ser empurrada para dentro sem dificuldade – Fig. 12. |
| Se o vapor escapar ao redor da tampa, verifique se: | • A tampa está fechada adequadamente e o botão de operação está na posição .<br>• O anel de vedação está encaixada adequadamente na tampa.<br>• O anel de vedação está em boas condições. Caso necessário, substitua o anel de vedação. |



| PROBLEMAS | RECOMENDACIONES |
|---|---|
| Si el vapor se escapa alrededor de la tapa comprueba: | • La limpieza de la tapa, de la junta y de su compartimento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.<br>• El buen estado del borde de la cuba |
| Si se han quemado alimentos en la olla: | • Deje la cuba en remojo durante algún tiempo antes de lavarla.<br>• Nunca utilice productos clorados. |
| Si no puede abrir la tapa: | • Compruebe que el indicador de presencia de presión está abajo.<br>• Si no: descomprima, si fuera necesario, enfríe la olla bajo un chorro de agua fría. |
| Si los alimentos no se han cocido o se han quemado, compruebe: | • El tiempo de cocimiento.<br>La potencia de la fuente de calor.<br>• Si la posición de la válvula de funcionamiento es correcta.<br>La cantidad de líquido. |

### GARANTÍA

La olla de presión Rochedo tiene garantía por 2 (dos) años, contados a partir de la fecha de compra evidenciada en la factura. Se recomienda, para su garantía, guardar la boleta de compra de su producto conjuntamente con el manual de instrucciones.

**Responsabilidad del Fabricante**
El fabricante garantiza al consumidor arreglar el producto, durante el plazo de garantía, en el caso de defecto de fabricación, siempre que el defecto no haya sido ocasionado por uso inadecuado o mala conservación del producto y, desde que, los accesorios sean originales Rochedo. Terminado el plazo de la garantía, cesa la responsabilidad del fabricante citada arriba.

**Exclusión de la Garantía Contratual**
- Piezas consideradas con defecto por uso inadecuado o mala conservación del producto.
- Problemas decurrentes de la sustitución de piezas por otras no originales.
- Los gastos de mantenimiento y costos de envio de producto y piezas en los dos casos arriba.
- Piezas sujetas a sustitución, resultante del uso normal del producto, como: anillo de selladora, mangos, asa y conjunto de válvulas.



- Desgaste natural do produto, em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- Danos provocados por: acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocado pela embalagem